



2017年6月加拿大牛肉協會發行 台灣/東南亞

加拿大牛肉 CANADA BEEF 夏季號

全新年度亞洲行銷策略

目錄

- 1. 加拿大農業部長訪越 美食交流賓主盡歡 P1
- 2. 加拿大牛肉深耕越南 合作餐飲品牌 Golden Gate P2
- 3. 最新！加拿大牛肉協會 2017-2018 行銷策略 P2

加拿大農業部長訪越 美食交流賓主盡歡

越南市場潛力驚人 亞洲成行銷重點之一



加拿大農業部長 Lawrence MacAulay 下廚煎牛排，吸引媒體目光。

今年2月，加拿大農業部長Lawrence MacAulay 前往越南參訪，推廣加拿大農產品。加拿大牛肉協會藉此機會於2月28號在河內索菲特傳奇飯店 (Sofitel Legend Metropole Hotel) 舉辦午宴餐會，邀請加拿大駐越南大使館、加拿大牛肉協會副董事長Heinz Reimer、董事及當地食品進出口業者、餐飲業者、媒體等五十多名貴賓共襄盛舉，透過美食互相交流。

在午宴中，Lawrence MacAulay親自下廚煎牛排，現場示範如何烹調出令人食指大動的加拿大肋眼牛排，他在接受當地媒體訪時表示，加拿大擁有得天獨厚的畜牧環境，包括純淨無污染的空氣、水源與寒冷的氣候等，都是養育出優質肉牛的必備條件。

加拿大的肉牛與美澳不同，是以大小麥穀物飼養，擁有絕佳特殊風味，並以其肉品安全性、優異品質以及對環境友善的畜牧方式聞名全球。近年來，亞洲市場對加拿大牛肉的需求量逐年增加，越南是其中頗具潛力的市場，因此特地舉辦美食交流，希望讓越南消費者實際體驗加拿大牛肉的美味。

加拿大牛肉協會副董事長Heinz Reimer認為越南消費市場潛力驚人，去年進口加拿大牛肉達到300噸以上，可見越南的加拿大牛肉的愛好者正與日俱增。超過9000萬人口的越南，具消費能力的中產階級正大幅增加，成為極具潛力的消費市場。Reimer表示加拿大牛肉協會正在遊說加拿大政府和越南簽訂自由貿易協定，出口更多優質的牛肉給越南消費者。



P.1

加拿大牛肉深耕越南 合作餐飲品牌Golden Gate

期間限定！SUMO BBQ推加拿大牛肉風味餐

加拿大牛肉協會為擴大越南消費市場，與在地知名連鎖餐飲品牌，也是越南最大的餐飲企業集團Golden Gate合作，與Golden Gate旗下的日式燒烤店SUMO BBQ聯名推出加拿大牛肉燒烤風味餐（Canadian Beef Special Menu），有多款套餐可選擇，活動期間從2016年11月至2017年3月截止。

SUMO BBQ是越南知名的燒肉吃到飽餐廳，這回推出加拿大牛肉風味餐，於34間分店供應肉質鮮嫩的牛肩肉、牛小排以及無骨牛腰脊肉料理，讓消費者能直接品嚐到美味多汁的牛肉，此次活動不僅作為開發越南餐飲市場一個重要起點，並能提升消費者對加拿大牛肉的品牌知名度與好感度。



SUMO BBQ加拿大牛肉燒烤風味餐菜單

最新！加拿大牛肉協會 2017-2018 行銷策略

持續維持良好夥伴關係 擴大餐飲同盟版圖



每年4月份之前，加拿大牛肉協會都會發佈最新年度行銷策略，向加拿大牧場主人、股東及所有合作夥伴，說明新年度的行銷活動、目標及預訂成效。今年度的重點包括持續贊助加拿大牛隻飼養的相關研究，擬定市場開發計畫及行銷手段，並透過加拿大肉牛共資基金（The Canadian Beef Check-off Agency），進行縝密的牛隻品質檢驗管理，檢驗部分費用會被用來投注在研究、行銷計畫擬定及宣傳活動中，幫助提升加拿大牛肉整體產業價值。

台灣辦事處新年度主要有兩大行銷目標，首先是和台灣及東南亞的零售商及合作夥伴繼續維持良好的合作關係，並提供教育與行銷資源，讓合作夥伴能更加了解、認同加拿大牛肉的優異品質與核心精神，進而幫忙宣傳推廣。其次為增加加拿大牛肉的餐飲業夥伴，包括與加拿大知名的餐飲品牌及國際知名的連鎖飯店合作，透過舉辦牛肉美食季或推出期間限定套餐，與知名品牌做連結，打造加拿大牛肉的高級質感與品牌價值。

關於此季刊若有任何問題,請與我們聯繫:

加拿大牛肉協會

台北市 11011 信義區信義路五段5號7樓7C12室

電話: 02-8780-1206 傳真: 02-8780-1207

Email: ichang@canadabeef.ca (Ms. Isabelle Chang)